

426/66

T

DERWENT- 1999-257552
ACC-NO:

DERWENT- 199922
WEEK:

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Cold coffee drink preparation - involves mixing of cow's milk and coffee ice blocks or cubes obtained by freezing sweetener and concentrated coffee extract

PATENT-ASSIGNEE: DUSKIN CO LTD[DUSK]

PRIORITY-DATA: 1997JP-0239523 (September 4, 1997)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 11075693 A	March 23, 1999	N/A	003	A23F 005/24

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 11075693A	N/A	1997JP-0239523	September 4, 1997

INT-CL (IPC): A23C009/156, A23F005/24 , A23L002/38

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 11075693A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - Concentrated coffee extract is frozen to form many coffee ice blocks (2). Cow's milk is mixed with the coffee ice blocks to prepare cold coffee drink. DETAILED DESCRIPTION - Sweetener such as syrup is mixed with concentrated coffee extract

before freezing. The specific gravity of coffee ice block is kept more than the cow's milk so that coffee ice block does not float for easy mixing and drinking.

USE - None given.

ADVANTAGE - The coffee does not become watery over a long period of time. Coffee can be made tasty by adjusting quantity of milk. Adding of sweetener is avoided as it is mixed with concentrated coffee extract before freezing. DESCRIPTION OF

DRAWING(S) - The drawing shows perspective view of coffee ice block and cow's milk before mixing. (2) Coffee ice block; (4) Cow's milk. (RA)

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/1

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-D01;

Basic Abstract Text - ABTX (1):

NOVELTY - Concentrated coffee extract is frozen to form many coffee ice blocks (2). Cow's milk is mixed with the coffee ice blocks to prepare cold coffee drink. DETAILED DESCRIPTION - Sweetener such as syrup is mixed with concentrated coffee extract before freezing. The specific gravity of coffee ice block is kept more than the cow's milk so that coffee ice block does not float for easy mixing and drinking.

Basic Abstract Text - ABTX (3):

ADVANTAGE - The coffee does not become watery over a long period of time. Coffee can be made tasty by adjusting quantity of milk. Adding of sweetener is avoided as it is mixed with concentrated coffee extract before freezing. DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The drawing shows perspective view of coffee ice block and cow's milk before mixing. (2) Coffee ice block; (4) Cow's milk. (RA)

Title - TIX (1):

Cold coffee drink preparation - involves mixing of cow's milk and coffee ice blocks or cubes obtained by freezing sweetener and concentrated coffee extract

Standard Title Terms - TTX (1):

COLD COFFEE DRINK PREPARATION MIX COW MILK COFFEE ICE
BLOCK CUBE OBTAIN FREEZE SWEET CONCENTRATE COFFEE EXTRACT

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-75693

(43) 公開日 平成11年(1999) 3月23日

(51) Int.Cl.⁸

識別記号

F I

A 2 3 F 5/24

A 2 3 F 5/24

A 2 3 C 9/156

A 2 3 C 9/156

A 2 3 L 2/38

A 2 3 L 2/38

P

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号

特願平9-239523

(22) 出願日

平成9年(1997) 9月4日

(71) 出願人 000133445

株式会社ダスキン

大阪府吹田市豊津町1番33号

(72) 発明者 角田 光司

大阪府吹田市豊津町1番33号 株式会社ダ

スキン内

(72) 発明者 藤本 清

大阪府吹田市豊津町1番33号 株式会社ダ

スキン内

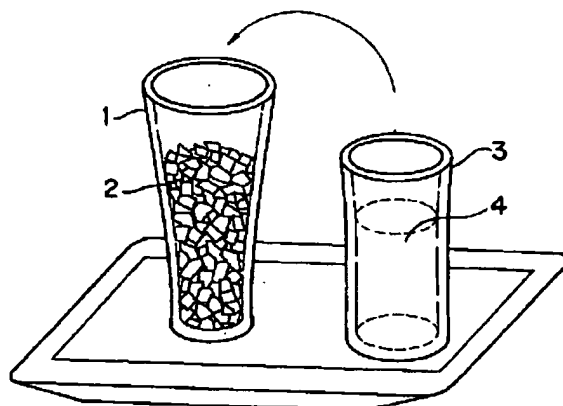
(74) 代理人 弁理士 青山 葆 (外1名)

(54) 【発明の名称】 冷温コーヒー飲料

(57) 【要約】

【課題】 時間が経っても水っぽくならず、しかも、飲みながらコーヒーの濃さを調整することができる冷たいコーヒー飲料を提供する。

【解決手段】 濃縮のコーヒー抽出液を凍結させてなる多数のコーヒー氷塊2と、液状の牛乳4とを混ぜてコーヒー飲料としている。コーヒー氷塊2を溶かしながら飲むので、好みの濃さに調整しながらコーヒーを味わうことができ、また、時間がたっても従来のアイスコーヒーのように水っぽくなることはない。甘味料を混ぜたコーヒー抽出液を凍結させてコーヒー氷塊としていると、後でシロップ等の甘味料を加える必要がなくなる。さらに、コーヒー氷塊2の比重を、牛乳4の比重よりも大きくしていると、コーヒー氷塊2に牛乳4を入れた場合に、コーヒー氷塊2が浮くことはなく、したがって、混ぜやすく、かつ、飲み易い。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 濃縮のコーヒー抽出液を凍結させてなる多数のコーヒー氷塊と、液状の牛乳とを混ぜてなるコーヒー冷温飲料。

【請求項2】 甘味料を混ぜたコーヒー抽出液を凍結させてコーヒー氷塊としていることを特徴とする請求項1記載の冷温コーヒー飲料。

【請求項3】 コーヒー氷塊の比重を、牛乳の比重よりも大きくし、コーヒー氷塊が浮かないようにしていることを特徴とする請求項1又は2記載の冷温コーヒー飲料。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、主に夏場に飲むアイスコーヒー等の冷たいコーヒー飲料に関する。

【0002】

【従来の技術】従来、レストランあるいは喫茶店等で販売しているアイスコーヒーは、コーヒー抽出液に氷を入れており、これに好みに応じて客がシロップやフレッシュ（濃縮牛乳）を加え、店内にて飲んでいる。

【0003】また、適量の牛乳とコーヒー抽出液とを混ぜ、これに氷を加えたコーヒーとして、いわゆるアイスカフェオーレがある。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】いずれのアイスコーヒーの場合でも、シロップやフレッシュを最初に入れ過ぎたりすると、その後に甘さや濃さの調整ができず、また、氷が解けるにしたがって水っぽくなり、その場合にも濃度の調整は困難である。

【0005】

【発明の目的】本願発明の目的は、時間が経っても水っぽくならず、しかも、飲みながらコーヒーの濃さを調整することができる冷たいコーヒー飲料を提供することである。

【0006】

【課題を解決するための手段】前記目的を達成するため、本願請求項1記載の発明は、濃縮のコーヒー抽出液を凍結させてなる多数のコーヒー氷塊と、液状の牛乳とを混ぜて氷温に近いコーヒー飲料としている。

【0007】請求項2記載の発明は、請求項1記載の冷温コーヒー飲料において、甘味料を混ぜた混合コーヒー抽出液を凍結させてコーヒー氷塊としていることを特徴としている。

【0008】請求項3記載の発明は、コーヒー氷塊の比重を、牛乳の比重よりも大きくし、コーヒー氷塊が浮かないようにしていることを特徴としている。

【0009】

【発明の実施の形態】本願発明を適用したコーヒー飲料を示す図1において、一方のガラスコップ1には、多数の凍結されたコーヒー氷塊2が入れられており、他方の

コップ3には概ねコーヒー氷塊2と同量の液体の牛乳4が入れられている。レストラン等では図1に示すようにコーヒー氷塊2と牛乳4とを分けた状態で客に提供し、客は牛乳4を好みの量だけコーヒー氷塊2に投入し、ストローあるいはかき混ぜ棒によりかき混ぜてコーヒー氷塊2を溶かし、好みの濃度にし、ストローによりカップ1にできた溶解コーヒーを飲むことになる。

【0010】コーヒー氷塊2としては、コーヒー生豆をばい煎し、挽いてコーヒー粉末とし、これを水あるいは湯で抽出してコーヒー抽出液をつくり、このコーヒー抽出液を凍結させたものを使用しており、その形状はランダムな破断形状に砕かれた形状となっており、その大きさは、5mmから2cmあるいは3cm程度の間で各種大きさのものが混ざっている。もちろんコーヒー氷塊2の形状としては、統一形状のものを使用することも可能であり、たとえば大小の球状、直方体あるいは立方体とすることもできる。

【0011】凍結させるコーヒー抽出液は、コーヒーのみの成分が入っている液を使用してもよいが、カラメルのような甘味料兼着色料をコーヒー抽出液に混ぜたものを凍結させて製造することもできる。

【0012】牛乳4は液体であるが、その温度については任意である。通常は4°C〜10°Cの冷たい牛乳がよいが、コーヒー氷塊2の溶解速度が早くなるように、常温15°C〜20°C程度の温かい牛乳でもよい。

【0013】コーヒー氷塊2の比重は牛乳4の比重よりも大きくなっており、したがってコーヒー氷塊2に牛乳4を入れた場合に、コーヒー氷塊2が浮くことはなく、したがって、混ぜやすく、かつ、飲み易い。

【0014】コーヒー氷塊2の製造方法の一例を説明する。たとえば工場にて集中的に濃縮コーヒー抽出液を製造し、これを冷凍し、砕いたものを、各レストランや喫茶店等に出荷し、各店舗内において牛乳とコーヒー氷塊を混ぜてコーヒー飲料とする場合の製造工程等を説明する。

【0015】(1)中央の製造工場において、コーヒー生豆をばい煎し、挽くことにより細かなコーヒー粉末とし、湯あるいは水で抽出することにより濃縮のコーヒー抽出液を作る。

(2)溶解水に、上記濃縮のコーヒー抽出液と、甘味料兼着色料のカラメルとを混合溶解して混合コーヒー抽出液を作り、これをたとえば60°Cに予加熱し、汙過する。

(3)ヒータにより85°Cで15秒間過熱殺菌する。

(4)エージングタンクにおいて4°Cに冷却する。

(5)混合のコーヒー抽出液を冷凍用の水管に充填し、凍結機により-30°Cで凍結する。

(6)冷凍庫内において-25°C以下でたとえば8時間以上冷凍保管する。

(7)冷凍庫により取り出し、粉碎機により各種大きさ

3

の氷塊に粉碎し、篩にて粉末部分を取り除く。

(8) スクリューコンベア等で充填機に搬送し、充填機から搬出容器に充填する。この充填時には液体チッソ噴霧により冷凍する。

(9) 金属探知機及びウエートチェッカーにより、搬送容器内の異物の混入あるいは重量を検査し、そして、搬出用容器を箱詰めして、冷凍庫に一次保管する。

(10) 適宜、所定のレストラン等に出荷する。

(11) レストランにおいて、図1のようにコーヒー抽出液のコーヒー氷塊2を入れたカップ1と、牛乳4を入れたカップ3とを客に出し、客が好みに応じた量の牛乳4を、コーヒー氷塊2を入れたカップ1に入れ、適当な濃さまで解かすことにより濃度を調整して飲む。

【0016】

【その他の実施の形態】請求項1及び2記載の発明においては、コーヒー氷塊2の比重が牛乳4の比重よりも小さい場合でも適用できる。

【0017】

【発明の効果】以上説明したように本願発明によると、濃縮のコーヒー抽出液を凍結させてなる多数のコーヒー

4

氷塊2と、液状の牛乳4とを混ぜてコーヒー飲料とし、コーヒー氷塊2を溶かしながら飲むので、好みの濃さに調整しながら冷たいコーヒーを味わうことができ、また、時間がたっても従来のアイスコーヒーのように水っぽくなることはない。

【0018】請求項2記載の発明のように、甘味料を混ぜたコーヒー抽出液を凍結させてコーヒー氷塊2としていると、後でシロップ等の甘味料を加える必要がなくなる。

【0019】請求項3記載の発明のように、コーヒー氷塊2の比重を、牛乳4の比重よりも大きくしていると、コーヒー氷塊2に牛乳4を入れた場合に、コーヒー氷塊2が浮くことはなく、したがって、混ぜ易く、かつ、飲み易い。

【図面の簡単な説明】

【図1】 本願発明を適用したコーヒー氷塊と牛乳を混ぜる前の状態を示す斜視図である。

【符号の説明】

2 コーヒー氷塊

4 牛乳

【図1】

